KARL LANJRI | GRAPHIC DESIGN - KLANJRI@GMAIL.COM

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

MAGAZINE
# vision

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtissiers chocolatiers
**Septembre 2013**

## NOUVEAU
# MIMETIC
## LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE MATIÈRE GRASSE

## NOUVEAU
# Patis'Madeleine PatisFrance

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos
*Reliable partners in innovation*

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

# NOUVEAUTÉ

# MIMETIC

## Une nouvelle génération de matière grasse pour un feuilletage star !

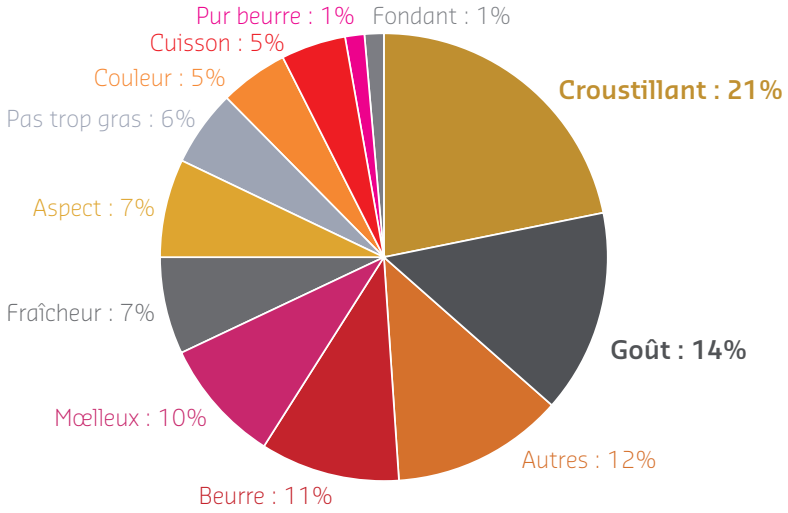
Mimetic permet de produire des croissants, viennoiseries et pâtes feuilletées de qualité supérieure avec :

- Un goût crémeux et une mâche courte
- Un excellent fondant
- Une texture croustillante
- Une fraîcheur optimisée

... comparables à des produits fabriqués avec du beurre

# Les consommateurs veulent du croustillant

*Lorsqu'on demande aux consommateurs de citer spontanément les qualités les plus importantes pour un croissant, ils répondent :



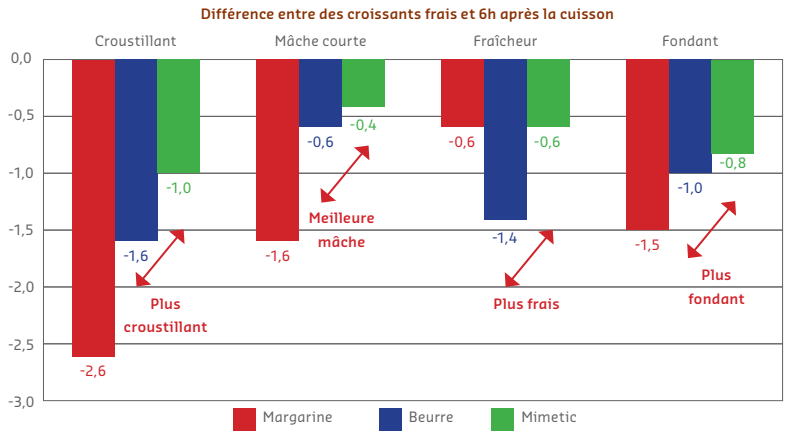

*Sensobus réalisé à Varennes sur Seine, Octobre 2012, N= 280*

***Pour 21% des interrogés, le croustillant est le critère le plus important !***

# Grâce à Mimetic, fini les croissants moins frais après quelques heures !

Nous avons fait goûter un croissant frais au beurre et un croissant au beurre cuit depuis 6h à des experts en analyse sensorielle. Le croissant le plus vieux a été noté par rapport au croissant frais en se focalisant sur le croustillant, la mâche, la fraîcheur et le fondant.

L'exercice a été refait pour les croissants à la margarine et les croissants Mimetic.




*Source: PuratosPanel Expert evaluation à l'aveugle*

**Nous l'avons prouvé, les croissants fabriqués avec Mimetic restent plus croustillants, avec une mâche plus courte, une mie fraîche et un bon fondant.**

**Donc une meilleure évolution au fil du temps!**

# La solution Mimetic

## Avantages pour vous et vos employés

- Création de produits laminés de qualité supérieure
- Un produit fini frais toute la journée (évite une 2ème fournée)
- Réduction de coût vs beurre
- **Dosage 1 pour 1**
- Excellente maniabilité
- Utilisation entre 12°C et 20°C et stockage entre 4°C et 20°C

**Disponible en carton de 10 kg, 5 x 2 kg en plaque**
**DLUO : 6 mois**

# En complément des améliorants classiques (**S500 Classic, S500 Tolérance + et S500 Tolérance Détente**), découvrez nos améliorants spécifiques développés pour des applications particulières.

Pour les viennoiseries et pains spéciaux

## S500 SPECIAL

- Adapté à tous les modes de fabrication
- Convient à la réalisation de viennoiserie surgelée, améliore leurs feuilletage, relief et volume
- Convient à la fabrication de pains spéciaux, garantit volume des pains et tolérance de la pâte

Pour la fabrication en poussé-bloqué sur 72h

## S500 EXTREME

Une gestion simplifiée de votre fabrication et une flexibilité maximale.

- Une souplesse extrême dans la méthode de travail
- La possibilité de travailler en poussé-bloqué jusqu'à 3 jours
- Une régularité et un volume garantis
- Une tolérance supérieure de la pâte combinée avec une action anti-cloque

L'atout fraîcheur & conservation

## SOFT'R

Une fraîcheur optimale des produits finis dès leur sortie du four et ralentissement du processus de rassissement.

- Soft'r s'incorpore dans le pétrin au même moment que la farine
- Dosage flexible, selon l'effet plus ou moins intense souhaité : de 1 à 4% sur le poids de farine
- Recommandations de dosage en fonction de la taille des pièces : 4% petites pièces (briochettes, pains au lait ...); 2% grandes pièces (brioches, pains de mie...)

**Les améliorants Puratos sont disponibles en sac de 10 kg**
**DLUO : 12 mois**

# O-tentic est un produit unique, issu de **fermentation**, qui apporte le **goût d'antan** et prolonge la **conservation du pain**.

- **Pratique :** O-tentic se dose à **4% du poids de farine** auquel on ajoute l'eau et le sel
- **Flexible :** O-tentic s'utilise **en direct** et en **pousse contrôlée ou lente**
- **Savoureux :** la saveur **d'antan**, un goût rustique et authentique

## O-TENTIC DURUM

Un arôme typique de blé dur

## O-TENTIC ORIGIN

Un arôme typique de longue fermentation

SPECIAL SNACKING

## O-TENTIC NAPOLETANA

Un goût typique et longue conservation (dosage 10%)

**Disponibles en carton de 10 sachets de 1 kg**

## *O-tentic est une source d'inspirations que ce soit pour :*

Des baguettes à la mie crémeuse et alvéolée

Des pains originaux

Des muffins salés

Des bases pour le snacking

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

# Pas à pas pour la **Main Italienne**

*Grâce aux pas à pas de nos démonstrateurs, fabriquez dans votre boutique des mains italiennes pour la décoration de vos boutiques ou des occasions spéciales !*

**1**

Faire un pâton de 500 grammes.

**2**

Abaisser le pâton sur 60 cm environ.

**3**

Fendre chaque extrémité sur 4 cm à l'aide d'un coupe pâte.

**4**

Rouler en croisant jusqu'à la moitié de l'abaisse.

**5**

Répéter l'opération pour l'autre extrémité.

**6**

Replier sur l'extérieur.

**7**

Fariner avant d'enfourner.

*Découvrez la recette complète sur la page suivante*

*Thomas Berlemont, Démonstrateur Boulanger Puratos*

Recette
détachable

# Main Italienne

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

Recette
détachable

# Main Italienne

## Créa'pâte Campagne

*Préparation en pâte à ajouter directement à une pâte blanche de base pour obtenir un pain rustique sans fabrication supplémentaire.*

## Avantages :

- Pas de pétrissage spécifique
- Utilisation facile
- Goût de pain de campagne traditionnel
- Régularité des produits finis
- Adaptation du dosage possible pour des pains personnalisés

***Disponible en seau de 4,5 kg***
***DLUO : 12 mois***

Par Thomas Berlemont.

### INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Farine | 1 000 g |
| Eau | 600 g |
| Levure | 20 g |
| Sel | 18 g |
| Créa'pâte Campagne | 200 g |

### Commentaires du pétrissage :

Pour la recette, suivez le pas à pas de la page précédente

### MODE OPÉRATOIRE

| | |
|---|---|
| Pétrissage | 3 + 7 |
| Température de pâte | 24° C |
| Pointage | 15 min |
| Division / Mise en forme | 500 g en boule |
| Repos | 15 min |
| Façonnage | / |
| Apprêt | 1h30 à 26° C |
| Décor / Coups de lame | Fariner |
| Cuisson | 35 min à 240° C |

### Astuce, variante :

Fariner à la farine de seigle pour un aspect plus rustique.

**www.puratos.fr**

**PatisFrance - Puratos**
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

NOUVEAUTÉ

# Patis' Madeleine PatisFrance

Rien ne vaut une savoureuse madeleine pour nous faire revivre nos plus beaux souvenirs d'enfance. Que ce soit au dessert ou au goûter, cette pâtisserie traditionnelle régalera les petits comme les grands gourmands. PatisFrance-Puratos vous accompagne pour recréer ces moments chaleureux pour vos clients.

## Pour environ 40 madeleines de 25 g :

| Patis'Madeleine | 500 g |
|---|---|
| Œuf (4ºC) | 320 g |
| Beurre liquide chaud (50-55ºC)<br>Ou Margarine liquide (50-55ºC)<br>Ou Huile | 185 g |

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 min à vitesse lente.
Pocher 25 g par empreinte.
Cuire, sans temps de repos, au four :

| | Four à Sole (ouras fermés) | Four Ventilé (ouras fermés - ventilation mini) |
|---|---|---|
| **Moule flexible avec grille** | 230ºC – 11 min | 210ºC – 9 min 30 s |
| **Moule métallique** | 250ºC – 9 min | 210ºC – 8 min |

En fonction des fours, le temps de cuisson peut être à affiner.
Démouler les madeleines quand le produit est entre 20–25ºC à cœur.

## Avantages

- Utilisation facile et réussite garantie :
  - 3 pesées
  - temps de réalisation rapide
  - taux de réussite maximum
  - qualité constante (bosse bien régulière)
- Technologie Acti-Fresh : conservation optimisée par rapport à une recette traditionnelle
- Permet l'appellation « Madeleine au Beurre »

ACTI-FRESH INSIDE
FOR OPTIMAL FRESHNESS

### IDÉE BISCUIT MADELEINE

Pour réaliser un biscuit madeleine, cuire à la sole 650 g de masse sur plaque téflonée avec papier cuisson pendant 12 min à 220ºC, quelle que soit la matière grasse utilisée.

PatisFrance-Puratos a créé une page dédiée sur son site internet. Vous pouvez y accéder en flashant l'image à droite ou en visitant le site www.puratos.fr.
Vous aurez accès à :

- La composition du kit de lancement
- Les recettes qui apparaitront au fur et à mesure dans le Vision
- Le dossier que vous lisez

Puratos
Partenaire pour l'innovation

# Créez des **mini-madeleines** colorées

Pour attirer le regard de vos clients, mettez de la couleur dans vos madeleines ! Proposez des coffrets café gourmand ou vendez-les au poids.

## APPAREIL À MADELEINE

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Patis' Madeleine PatisFrance | 920 g |
| Œuf | 590 g |
| Beurre 50-55ºC | 340 g |
| Total : | 1850 g |

MODE OPÉRATOIRE:
Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 min à vitesse lente.

Diviser l'appareil en 3 portions de 600 g de masse.

## MADELEINE CAFÉ

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Appareil à Madeleine | 600 g |
| Puratos Classic Café | 21 g |
| Colorant brun café | 0,03 g |

## MADELEINE FRAISE

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Appareil à Madeleine | 600 g |
| Puratos Classic Fraise | 21 g |
| Colorant rouge fraise | 0,03 g |

## MADELEINE PISTACHE

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Appareil àMadeleine | 600 g |
| Puratos Summum Pistache | 42 g |
| Colorant vert | 0,03 g |

MODE OPÉRATOIRE:
Ajouter le colorant au Classic ou Summum qui est préalablement pesé. Prendre une petite partie de l'appareil à madeleine pour diluer le Classic ou le Summum et le colorant, puis remettre dans le batteur. Mélanger puis pocher dans 1 plaque à mini-madeleines métallique à 20 empreintes. Cuire à 230ºC pendant 4 min.

# Les colorants dans la pâtisserie

*D'abord utilisés pour palier à la perte de coloration lors de la cuisson, les colorants s'adaptent à la pâtisserie d'aujourd'hui : rendre les produits attirants et sublimer la créativité des artisans. Mais attention, il faut savoir garder une utilisation saine, sans mettre en danger les consommateurs. En effet, certains d'entre eux sont soupçonnés d'effets indésirables sur la santé. PatisFrance-Puratos vous accompagne toujours plus loin dans la réalisation de vos produits et vous propose un article synthétique sur les colorants.*

## De nouvelles règles d'étiquetage pour certains colorants

Depuis le 20 juillet 2010, l'étiquetage des denrées alimentaires colorées avec l'un ou plusieurs colorants « azoïque(s) » doit comporter la mention suivante : « nom ou numéro E du ou des colorants : « **peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants** ».

## Liste des colorants « azoïques » :

- Jaune orangé S (E 110)
- Jaune de quinoléine (E 104)
- Carmoisine (E 122)
- Rouge allura (E 129)
- Tartrazine (E 102)
- Ponceau 4R (E 124)

## Denrées dans lesquelles les colorants sont interdits

- les confitures extra, gelées extra, crèmes de marrons
- les pains et produits apparentés
- les produits de cacao et composants de chocolat dans les produits à base de chocolat
- le miel.

## Colorants interdits dans certaines applications

| Pâtisserie et boulangerie fine | Glaces et Desserts | Confiserie | Décoration et enrobage |
|---|---|---|---|
| E 123 Amarante | E 123 Amarante | E 123 Amarante | E 123 Amarante |
| E127 Erythrosine | E127 Erythrosine | E127 Erythrosine | E127 Erythrosine |
| E128 Rouge 2G | E128 Rouge 2G | E128 Rouge 2G | E128 Rouge 2G |
| E154 Brun FK | E154 Brun FK | E154 Brun FK | E154 Brun FK |
| E161g Canthaxanthine | E161g Canthaxanthine | E160b Roccou | E161g Canthaxanthine |
| E173 Aluminium | E173 Aluminium | E161g Canthaxanthine | E180 Pigments rubine |
| E174 Argent | E174 Argent | E180 Pigments rubine | |
| E175 Or | E175 Or | | |
| E180 Pigments rubine | E180 Pigments rubine | | |

## COLORANTS AUTORISÉS SOUS CERTAINES CONDITIONS

| Colorants | Glaces et Desserts | Pâtisserie et Boulangerie fine | Confiserie | Décoration et enrobage |
|---|---|---|---|---|
| E 100* Curcumine<br>E 102 Tartrazine<br>E 104 Jaune de quinoléine<br>E 120* Cochenille, acide carminique, carmins<br>E 129 Rouge allura AC<br>E 131 Bleu patenté V<br>E 132 Indigotine, carmin d'indigo<br>E 133 Bleu brillant FCF<br>E 142 Vert S<br>E 151 Noir brillant BN, noir PN<br>E 160d Lycopène<br>E 160e -apo-caroténal-8' (C 30)<br>E 160f Ester éthylique de l'acide -apocaroténal-8' (C 30)<br>E 161b* Lutéine | Maximum 150 mg / kg | Maximum 200 mg / kg | Maximum 300 mg / kg | Maximum 500 mg / kg |
| E 110 Sunset Yellow FCF Jaune orangé S<br>E 122 Azorubine, carmoisine<br>E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A<br>E 155 Brun HT | Maximum 50 mg / kg | | | |

## COLORANTS AUTORISÉS en Pâtisserie, Boulangerie fine, Glaces et Desserts, Confiserie et Décoration et enrobage

- E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine
- E 140 Chlorophylles et chlorophyllines
- E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines
- E 150a Caramel ordinaire
- E 150b Caramel de sulfite caustique
- E 150c Caramel ammoniacal
- E 150d Caramel au sulfite d'ammonium
- E 153 Charbon végétal médicinal
- E 160a Caroténoïdes
- E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
- E 162 Rouge de betterave, bétanine
- E 163 Anthocyanes
- E 170 Carbonate de calcium
- E 171 Dioxyde de titane
- E 172 Oxyde et hydroxyde de fer

Sources : MÉMENTO TECHNIQUE Nº 2 0 - ADDI TI F S: L ES COLORANT S - 18 février 2011 par Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie Pôle d'innovation de l'Artisanat.

# Ajoutez des inclusions dans vos **madeleines**

Pour surprendre vos clients, mettez des pépites : chocolat, fruits secs, fruits séchés, faites votre choix !

## APPAREIL À MADELEINE

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Patis' Madeleine PatisFrance | 1500 g |
| Œuf | 960 g |
| Beurre 50-55ºC | 555 g |
| Total : | 3015 g |

MODE OPÉRATOIRE:
Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 min à vitesse lente.

Diviser l'appareil en 3 portions.

## MADELEINE PÉPITES DE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Appareil à Madeleine | 1000 g |
| Pépites de Chocolat | 150 g |

## MADELEINE PISTACHES HACHÉES

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Appareil à Madeleine | 1000 g |
| Pistaches Hachées PatisFrance | 150 g |

## MADELEINE CRANBERRIES SÉCHÉES

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Appareil à Madeleine | 1000 g |
| Cranberries Séchées PatisFrance | 150 g |

MODE OPÉRATOIRE:
Dans un cul de poule ajouter les inclusions dans le mix madeleine cru. Mélanger avec une Maryse. Pocher dans 1 plaque à moule à madeleines en silicone 30 g par empreintes. Cuire à 230ºC pendant 11 min, puis démouler.

*En boutique, vous pouvez présenter les madeleines en sachet petits fours ou réglette macaron.*

Recette
détachable

# Free Hugs

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

Recette
détachable

# Free Hugs

par Jonathan Mougel - Quantité : 1x20; 2x16

## 1- BISCUIT MADELEINE MŒLLEUX COCO

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Patis'Madeleine PatisFrance | 500 g |
| Œufs | 325 g |
| Beurre | 185 g |
| Blancs d'œufs | 55 g |
| Sucre | 5 g |
| Coco Rapée PatisFrance | QS |

MODE OPÉRATOIRE

Dans une cuve, peser Patis'Madeleine, les œufs à 4ºC, le beurre à 50ºC. Mélanger avec la feuille au batteur pendant 4 min.
Dans une autre cuve, monter les blancs avec le sucre au départ (souple). Mélanger les deux appareils délicatement. Etaler en cadre, cuisson four à sole à 210ºC, entre 8 à 10 min. Biscuit en fin de cuisson d'une épaisseur d'1 cm environ. Détailler deux disques de 18 cm et 4 disques de 14 cm.

## 2- PALET GÉLIFIÉ EXOTIQUE

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Puratos Topfil Exotique | 580 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | 1 |

MODE OPÉRATOIRE

Etaler le Topfil mélangé à la gousse de vanille dans un insert de 16 cm (200 g) et deux inserts de 14 cm (160 g chacun); cuisson 180ºC environ 10 minutes puis refroidir.

## 3- CROUSTILLANT COCO

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Pralicrac Chocolait Patisfrance | 200 g |
| Coco Rapée PatisFrance | 25 g |

MODE OPÉRATOIRE

Mélanger les deux ingrédients et étaler finement sur les 3 biscuits du fond de l'entremets.

## 4- MOUSSE BLANCHE VANILLÉE COCO

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Lait | 300 g |
| Vanille gousse | 1 g |
| Puratos Classic Coco | 20 g |
| Jaunes d'œuf | 80 g |
| Sucre | 40 g |
| Gélatine | 6 g |
| Belcolade Sélection Blanc 30% | 200 g |
| Patiscrem PatisFrance | 480 g |

MODE OPÉRATOIRE

Chauffer le lait, la vanille gousse, le Classic Coco, incorporer le mélange jaunes-sucre et cuire à 85ºC. Incorporer la gélatine ramollie et verser sur le chocolat blanc, mélanger. Lorsque le mélange est à 25ºC, incorporer la crème montée.

## GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS

| | |
|---|---|
| Lait | 300 g |
| Sirop de glucose PatisFrance | 500 g |
| Belcolade Sélection Blanc 30% | 1000 g |
| Puratos Miroir Neutre | 1000 g |
| Gélatine | 30 g |
| Colorant Blanc titane | 8 g |

MODE OPÉRATOIRE

Bouillir le lait, le glucose et le colorant blanc de titane et verser sur le chocolat blanc. Incorporer la gélatine ramollie et fondue, puis le Miroir neutre et mixer. Utiliser à 32ºC.

## MONTAGE

Réaliser l'intérieur des entremets en composant dans des cercles deux fois inférieurs à la taille de l'entremets le montage suivant : biscuit , croustillant, topfil, biscuit. Surgeler le tout et incorporer lors du montage à l'envers final. Surgeler.

## FINITION

Glacer les entremets avec le glaçage blanc à 32ºC, ébarber et déposer de la coco rapée sur le pourtour. Agrémenter de décors chocolat orange réalisé en Belcolade Blanc Sélection 30%.

**LA recette du biscuit madeleine :**
Utiliser la recette présente sur l'étiquette :

- Patis'Madeleine 500 g
- Œuf (4ºC) 320 g
- Beurre liquide chaud (50-55ºC)
  Ou Margarine liquide (50-55ºC)
  Ou Huile 185 g

Cuire à la sole 650 g de masse sur plaque téflonisée avec papier cuisson pendant 12 min à 220ºC, quelle que soit la matière grasse utilisée.

## Patiscrem

La crème PatisFrance 35%, multi-usage, est idéale pour réussir vos chantillys, crèmes montées, glaçages ou tout simplement pour agrémenter vos recettes.

**www.puratos.fr**

**PatisFrance - Puratos**
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

# Mirabelles Dénoyautées PatisFrance

*Fabriquées à partir de fruits frais issus de la variété Prunus Domestica L. et recouvertes d'un sirop léger.*

## Avantages

- Qualité pâtissière : sans rejet d'eau et stables à la cuisson
- Goût authentique
- Couleur jaune or
- Origine Mirabelle de Lorraine garantie : bénéficient de l'IGP (Indication Géographique Protégée).
- **Disponibles en boîtes 2/1 (PNE 935 g) ou 5/1 (PNE 2335 g). DLUO de 48 mois.**

# L'Etoile de Lorraine

## PAIN D'ÉPICES

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Patis'Pain d'Épices PatisFrance | 250 g |
| Miel | 275 g |
| Eau | 125 g |

**Mode opératoire**

Mélanger tous les ingrédients durant 3 min, au batteur avec la feuille. Dresser en moule silicone de 7 cm de diamètre et peser chacun à 20 g. Cuire à 160°C.

## COMPOTÉE DE MIRABELLE

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Mirabelles Dénoyautées de Lorraine au Sirop Léger PatisFrance | 500 g |
| Sucre semoule | 125 g |
| Pectine NH PatisFrance | 18 g |
| 4 Epices | QS |

**Mode opératoire**

Mettre à chauffer dans une casserole, les mirabelles, le 4 épices et la moitié du sucre. Quand le mélange commence à bouillir, mixer légèrement afin de garder quelques morceaux de fruit. Mélanger la 2ème moitié du sucre avec la pectine avant de l'ajouter dans le mélange bouillant. Cuire 3 min, puis dresser en moule silicone à 20 g chaque insert. Réserver au congélateur.

## CRÈME LÉGÈRE VANILLE

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Lait | 375 g |
| Délicecrem PatisFrance | 95 g |
| Gelée Dessert PatisFrance | 30 g |
| Patiscrem PatisFrance | 450 g |

**Mode opératoire**

Réaliser une crème pâtissière avec le lait et la Délicecrem, en mélangeant 4 min au batteur avec le fouet. Chauffer à 40°C une petite partie de la crème pâtissière à l'aide d'un micro-ondes afin d'incorporer la gelée dessert. Remélanger l'ensemble de la crème pâtissière avant d'ajouter la crème montée.

## GLAÇAGE VANILLE

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Puratos Glassage Neutre | 500 g |
| Puratos Classic Vanille | 25 g |

**Mode opératoire**

Mélanger le Glassage Neutre avec le Classic Vanille. Chauffer le glaçage à 35°C avant utilisation.

## PAIN D'ÉPICES LAMINÉ

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Patis'Pain d'Epices PatisFrance | 250 g |
| Miel | 140 g |
| Eau | 50 g |

**Mode opératoire**

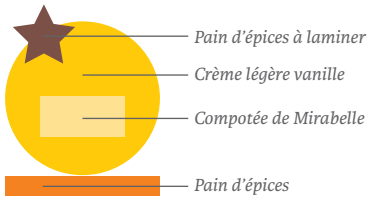
Réaliser la pâte à pain d'épices en mélangeant tous les ingrédients durant 3 min, au batteur avec la feuille. Réserver cette pâte souple au frais avant de pouvoir l'étaler et de la détailler. Cuire à 160°C.

## MONTAGE

Dresser la crème légère vanille en moule silicone sphérique et ajouter au montage l'insert de compotée de mirabelle congelée. Réserver au congélateur avant de pouvoir démouler les sphères. Glaçer les sphères congelées avec le glaçage vanille. Déposer celles-ci sur les fonds de pain d'épices avec l'aide de cures dents.

## FINITION

Parsemer les petits gâteaux de Pralisec PatisFrance coloré avec du colorant poudre or.
Déposer une étoile en pain d'épice et 2 tiges de chocolat Belcolade Noir Sélection 50%.



# Puratos Vivafil

La gamme de fourrages fruits stables à la cuisson évolue.

Les fourrages PatisFrance-Puratos ont été développés par des experts en fruits pour répondre à tous vos besoins. Laissez-vous séduire par nos fourrages de types confiture sans morceaux :

| | % de fruits |
|---|---|
| Puratos Vivafil Myrtille | 35 % |
| Puratos Vivafil Fraise | 50 % |
| Puratos Vivafil Cerise | |

Et toujours notre fourrage Framboise :

| | |
|---|---|
| Framboise Pépins PatisFrance | 45 % |

## Avantages

- Très stable à la cuisson
- Bonne teneur en fruit (minimum 35%)
- Texture type confiture
- Goût savoureux cru et cuit
- Produits multi-application
- Stable à la congélation/décongélation
- Fourrage prêt à l'emploi

**Disponible en seau de 4.5 à 5kg.**
**DLUO de 9 à 12 mois suivant les références.**

# Cherry cake

Par Gregory Geffard - Quantité : environ 12 cakes

## Appareil à cake

### Ingrédients

| | |
|---|---|
| Puratos Tegral Yellow Moist Cake | 500 g |
| Œufs | 200 g |
| Huile | 200 g |
| Eau | 100 g |
| Puratos Vivafil Cerise | 400 g |

### Mode d'emploi

Mélanger les 4 premiers ingrédients au batteur avec la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Déposer le Vivafil Cerise sur l'appareil à cake.

## Crumble noisette

### Ingrédients

| | |
|---|---|
| Beurre | 100 g |
| Sucre | 100 g |
| Farine | 100 g |
| Noisettes Effilées PatisFrance | 70 g |

### Mode d'emploi

Ramollir le beurre.

Ajouter les autres ingrédients en mélangeant délicatement.

Réserver au frais.

## Montage

- Garnir les moules avec l'appareil à cake
- Pocher le Vivafil Cerise sur le cake
- Recouvrir de crumble noisette
- Cuire à 180°C environ 30 min

## Finition

- Décorer avec du Sucraneige PatisFrance.

NOUVEAUTÉ

# Puratos Topfil Exotique,

## ajoutez des fruits exotiques prêts à l'emploi dans vos recettes

### Avantages

- Haute teneur en fruits, minimum 64%
- Morceaux de fruits généreux
- Goût savoureux cru et cuit
- Produits multi-application
- Stable à la cuisson
- Stable à la congélation/décongélation
- Fourrage prêt à l'emploi

**Disponible en seau de 5kg.**
**DLUO de 9 mois.**

## *Laissez-vous tenter par la gamme Topfil*

| PRODUITS | FRUITS |
|---|---|
| Topfil Fraise | 60 % |
| Topfil Cassis | 60 % |
| Topfil Cranberry Sauvage | 60 % |
| Topfil Myrtille Sauvage | 60 % |
| Topfil Pomme en Dés | 86 % |
| Topfil Berrissimo (Açaï, myrtille, cassis, framboise, groseille) | 70 % |
| Topfil Cerise | 70 % |
| Topfil Poire en Cube | 60 % |
| Topfil Abricot | 60 % |
| Topfil Framboise | 60 % |

**Disponible en seau de 4.5 à 5 kg.**
**DLUO de 6 à 12 mois suivant les références.**

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

# Puratos DELI

*Des fourrages crémeux prêts à l'emploi avec un goût authentique*

- Mise en œuvre simple et rapide
- Stabilité à la cuisson
- Stabilité à la congélation/décongélation
- Textures homogènes et lisses

## Deli Spéculoos

- Contient 30% de spéculoos
- Texture biscuitée fondante en bouche
- Saveur tendance et recherchée par les consommateurs

**Applications :**
Pour varier les saveurs et apporter une touche de modernité à vos préparations, pensez au Deli Spéculoos. Idéal pour vos éclairs, crèmes, mousses et fonds de tarte.

## Deli Caramel

- Texture souple et fondante en bouche
- Bon goût de caramel crémeux

**Applications :**
En fourrage de bonbons de chocolat, garniture de fond de tarte. Se marie parfaitement avec la noix de Pécan ou les saveurs crème brûlée.

## Deli Citron

*Appareil au citron prêt à l'emploi*

- Goût authentique et naturel inspiré de la recette traditionnelle de la tarte au citron
- A base de fruit

**Applications :**
Utilisation pure ou mélangé en aromatisation, fourrage de pâtisseries ou chocolats, décors.

## Deli Orange

- Note agrume douce en bouche
- Texture souple rendant l'utilisation simple et agréable
- S'accorde parfaitement avec des chocolats légèrement amers

**Applications :**
Utilisation en aromatisation ou mélangé avec des chocolats tels que le Belcolade Origins Uganda 80.

**Disponibles en seau de 5 kg.**
**DLUO de 9 mois**
**sauf Deli Spéculoos (8 mois).**

# Finger Citron

Par : Bertrand Balay - Quantité : 1 cadre 40 x 60 cm

## Crumble Gianduja

### Ingrédients

| | |
|---|---|
| Beurre | 350 g |
| Sucre roux | 350 g |
| Amande poudre blanchie PatisFrance | 350 g |
| Farine | 350 g |
| Belcolade Gianduja | 600 g |

### Mode d'emploi

Réaliser un Crumble au batteur à la feuille avec le beurre, le sucre, la poudre d'amande et la farine. Cuire à 160°C pendant 30 min. Mélanger le crumble et le gianduja fondu et étaler dans le fond d'un cadre 40 x 60 cm.

## Biscuit Pistache

### Ingrédients

| | |
|---|---|
| Beurre | 260 g |
| Amande poudre blanchie PatisFrance | 320 g |
| Sucre glace | 260 g |
| Œufs | 480 g |
| Puratos Summum Pistache | 130 g |

### Mode d'emploi

Crémer au batteur le mélange beurre, sucre glace, poudre d'amande et Summum Pistache. Incorporer les œufs petit à petit, (mettre quelques gouttes de colorant vert si besoin). Dresser 2 feuilles de biscuit en flexipan® 40 x 60 cm.

## Crème au citron

### Ingrédients

| | |
|---|---|
| Puratos Deli Citron | 500 g |
| Gelée Dessert PatisFrance | 40 g |
| Patiscrem PatisFrance | 600 g |

### Mode d'emploi

Chauffer le Deli Citron à 40°C afin de dissoudre la Gelée Dessert. Finir le mélange en ajoutant la crème montée.

## Meringue Italienne Citron

### Ingrédients

| | |
|---|---|
| Blanc d'œuf | 200 g |
| Sucre | 400 g |
| Eau | 100 g |
| Zeste de citron vert | 2 g |

### Mode d'emploi

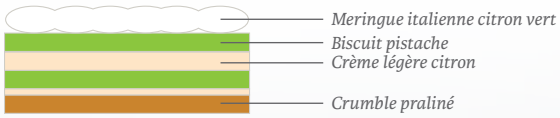
Cuire le sucre à 118°C avec l'eau et le sucre.
Monter les blancs avec 2 zestes de citron vert.
Incorporer le sucre cuit dans les blancs. Dresser quand la meringue est tempérée.

## Montage

Déposer dans le fond d'un cadre 40 x 60 cm le Crumble gianduja. Mettre une fine couche de crème légère citron afin de coller le premier biscuit pistache. Dresser dans le cadre le reste de la crème avant de finir par le deuxième biscuit.

## Finition

Détailler les petits gâteaux de 10 cm x 3 cm et dresser la meringue italienne sur chacun avec une douille St Honoré. Décorer avec des mini meringues.



Puratos
Partenaire pour l'innovation

ENSP
ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DE PATISSERIE
YSSINGEAUX · FRANCE

# Stages de formation à la Pâtisserie française

## INSCRIVEZ VOUS !

### SEPTEMBRE 2013

**Du 9 au 11**
- **Pâtisserie à l'italienne** - Léonardo Di Carlo
- **Sandwichs, tartines et quiches** - Gaëtan Paris

**Du 23 au 25**
- **Confiserie et bonbons chocolat** Frédéric Hawecker
- **Entremets et petits gâteaux** - Jérôme Langillier

**Du 30 au 2 octobre**
- **Desserts de restaurant et petits fours** Jérôme Chaucesse
- **Chocolat et confiserie** - Yann Duytsche
- **Bûches et entremets** - Jean Claude Vergne

### OCTOBRE 2013

**Du 7 au 8**
- **Emballage et décoration** - Patricia Dhez

**Du 7 au 9**
- **Créations de Noël** - Pierre Mirgalet
- **Glaces** - Marc Rivière
- **Bûches** - Aurélien Trottier

**Du 14 au 16**
- **Entremets, petits gâteaux et bûches** Thierry Bamas
- **Bonbons et Petites Pièces Chocolat** Serge Granger
- **Pièces en chocolat** - Stéphane Leroux

**Du 21 au 23**
- **Macarons sucrés et salés** - Christophe Felder
- **Traiteur boutique** - Bruno Montcoudiol
- **Chocolat de Noël** - Fabien Deal

**Du 28 au 30**
- **Technologie et fabrication de la glace** Stéphane Augé
- **Boulangerie et viennoiserie Hôtelières** Damien Baccon
- **Bûches tendances** - Jérôme Langillier
- **Croquembouches originaux** Ludovic Mercier

### NOVEMBRE 2013

**Du 4 au 6**
- **Galettes et gâteaux des rois** - Christophe Felder
- **Desserts de fin d'année** - Bruno Montcoudiol

**Du 12 au 14**
- **Desserts à l'assiette** - Lilian Bonnefoi
- **Snacking** - Dominique Saugnac

**Du 18 au 20**
- **Pains et viennoiserie** - Gaëtan Paris
- **Desserts à l'assiette** - François Perret

**Du 25 au 29**
- **Variation autour de la pâtisserie** - Marc Rivière

**Préparez vos formations 2014**
**Contactez-nous : 04 71 65 72 50**

DES FORMATIONS SIGNÉES Y.THURIÈS & A.DUCASSE

BOULANGERIE • CONFISERIE • CHOCOLATERIE • CUISINE • TRAITEUR • PÂTISSERIE • ENVIRONNEMENT

**Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie • Château de Montbarnier • 43200 YSSINGEAUX • FRANCE**
**Tél. : 04 71 65 72 50 • Fax : 04 71 65 53 68 • *contact@ensp-adf.com***

C'est la rentrée, quoi de plus gourmand que des barres chocolatées pour le goûter ou en snacking.

Nos maîtres chocolatiers ont créé ces recettes tendances et uniques pour toujours plus vous inspirer et faire vivre aux consommateurs une expérience gustative et sensorielle nouvelle et mémorable.

# Miel Noisette

Par : Stef Aerts

## Moulage

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Belcolade Noir Origins Ecuador 71 | Q.S. |

**Mode d'emploi**

Mouler votre tablette avec le Belcolade Noir Origins Ecuador 71 tempéré.

## Gianduja

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Noisettes blanchies Entières PatisFrance | 420 g |
| Sucre | 120 g |
| Eau | 50 g |
| Belcolade Beurre de Cacao | Q.S. |
| Belcolade Gianduja | 1000 g |

**Mode d'emploi**

Faire bouillir l'eau et le sucre à 118ºC puis ajouter les noisettes blanchies concassées. Éteindre le feu. Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre ait bien enrobé les noisettes. Chauffer de nouveau pour caraméliser les noisettes. En fin de caramélisation, ajouter le beurre de cacao et refroidir. Faire fondre le gianduja à 40ºC puis le tempérer à 24ºC. Mouler les tablettes à la moitié. Parsemer de noisettes caramélisées. Laisser cristalliser 30 min. entre 16 et 18ºC.

## Ganache au miel

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 300 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | 1 pc |
| Miel | 80 g |
| Belcolade Blanc Intense | 310 g |
| Belcolade Beurre de Cacao | 25 g |
| Beurre | 20 g |

**Mode d'emploi**

Faire chauffer la crème avec la gousse de vanille. Ajouter le miel. Quand la crème atteint 80ºC, la chinoiser sur le Belcolade Blanc Intense et le Beurre de cacao. Bien mélanger au mixeur pour réaliser une ganache onctueuse et homogène. Quand la ganache atteint la température de 35ºC, ajouter le beurre et mixer de nouveau. Quand la ganache atteint 26ºC, mouler la ganache miel sur le gianduja. Laisser cristalliser 12 heures à 18ºC avec un taux d'humidité de 60%.

## Finition

Après complète cristallisation, obturer la tablette avec du Belcolade Noir Origins Ecuador 71 tempéré.

## Belcolade Noir Origins Ecuador 71

Chocolat d'origine Equateur 71% de cacao

### Profil aromatique :

Cacao acide et cacao fumé, terre, fleur, raisin.

### Fluidité : 💧💧💧💧

- Une fluidité idéale pour vos moulages, pâtisseries et bonbons.
- A la vanille naturelle, sans lécithine de soja, 100% pur beurre de cacao.
- Tempérage : fondre à 50-55ºC, refroidir à 27-28ºC, travailler à 29-30ºC

***Disponible en sac de 1kg et 15 kg, DLUO de 24 mois***

# Perle Cassis

Par : David Redon

## Biscuit chocolat Vanuatu

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Œuf | 250 g |
| Sucre inverti | 75 g |
| Sucre | 125 g |
| Amande Poudre blanchie PatisFrance | 150 g |
| Farine | 120 g |
| Belcolade Poudre de Cacao 22-24 | 25 g |
| Poudre à lever | 7 g |
| Patiscrem PatisFrance | 120 g |
| Beurre | 85 g |
| Belcolade Lait Origins Vanuatu 44 | 60 g |

**Mode d'emploi**

Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre. Ajouter la poudre d'amande, la farine, la poudre de cacao et la poudre à lever. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Chauffer la crème, le beurre et le chocolat Belcolade Lait Origins Vanuatu 44, puis ajouter la pâte. Cuire sur une plaque 60 x 40 cm à 200ºC pendant 5 min.

## Ganache Cassis

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Stafruit Cassis PatisFrance | 200 g |
| Sucre inverti | 40 g |
| Beurre | 50 g |
| Belcolade Blanc Selection 30% | 500 g |

**Mode d'emploi**

Chauffer le Starfruit Cassis, le sucre inverti et le beurre à 80ºC, puis verser sur le Belcolade Blanc Selection et mixer pour obtenir une ganache lisse et homogène. A 35ºC, étaler 5 mm de ganache sur le biscuit. Laisser cristalliser pendant 12 heures.

## Guimauve à la citronnelle

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Eau | 370 g |
| Citronnelle fraîche | 2 pc |
| Sucre | 350 g |
| Feuilles de gélatine | 28 g |

**Mode d'emploi**

Chauffer 70g d'eau avec la citronnelle à 80ºC puis couvrir avec du film et laisser infuser pendant une nuit à 5ºC. Chauffer 300g d'eau avec 240 g de sucre à 110ºC.

Mettre le reste du sucre dans un bol mixeur avec l'infusion à la citronnelle et les feuilles de gélatine humidifiées. Quand le sirop est à 110ºC, le verser dans le bol mixeur et fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et aérée.

Etaler 5mm sur la ganache cassis.

## Finition

Couper à la guitare des rectangles de la taille désirée puis enrober avec du Belcolade Lait Origins Vanuatu 44 tempéré.

## Belcolade Lait Origins Vanuatu 44

Chocolat d'origine Vanuatu avec 44% de cacao

### Profil aromatique :

Noisette, café, caramel et lait cuit.

### Fluidité : 💧💧💧

- Une fluidité idéale pour vos réaliser des moulages, pâtisseries et bonbons.
- A la vanille naturelle, sans lécithine de soja, 100% pur beurre de cacao.
- Tempérage : fondre à 48-50ºC, refroidir à 26-27ºC, travailler à 28-29ºC

***Disponible en sac de 1kg et 15 kg, DLUO de 18 mois***

# Gianduja Snack

Par : Jonathan Mougel

## Biscuit chocolat gianduja

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Œufs | 225 g |
| Sucre | 125 g |
| Sucre inverti | 75 g |
| Amande poudre blanchie PatisFrance | 75 g |
| Farine | 120 g |
| Poudre à lever | 7 g |
| Belcolade Lait Origins Costa Rica 38 | 100 g |
| Patiscrem PatisFrance | 120 g |
| Beurre | 115 g |
| Belcolade Gianduja | 80 g |

**Mode d'emploi**

Mélanger les 6 premiers ingrédients dans l'ordre, incorporer la crème, puis le chocolat, le beurre et le Gianduja fondu. Faire cuire dans des moules en silicone de 8 cm de diamètre à 200ºC pendant 5 min., puis à 165ºC pendant 12 min.

## Ganache Costa Rica

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Lait | 140 g |
| Patiscrem PatisFrance | 154 g |
| Glucose | 142 g |
| Belcolade Lait Origins Costa Rica 38 | 560 g |

**Mode d'emploi**

Faire bouillir les 3 premiers ingrédients, puis verser sur le Belcolade Lait Origins Costa Rica 38. Mélanger au mixeur pour réaliser la ganache et obtenir une texture lisse et homogène. Filmer la ganache et la laisser cristalliser à température ambiante.

## Glaçage chocolat au lait noisette

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| Pistaches Hachées PatisFrance | 20 g |
| Amandes Blanchies Hachées PatisFrance | 20 g |
| Noisettes Brutes Hachées PatisFrance | 20 g |
| Belcolade Lait Selection 35% | 330 g |
| Belcolade Beurre de Cacao | 40 g |
| Beurre | 130 g |

**Mode d'emploi**

Torréfier les fruits secs. Faire fondre le chocolat Belcolade Lait Selection, le beurre de cacao et le beurre à 40ºC.
Mélanger le chocolat avec les fruits secs torréfiés. Utiliser ce glaçage à 30ºC.

## Finition

Pocher 50 g de ganache Costa Rica sur les biscuits chocolat gianduja puis réserver au réfrigérateur.
Glacer avec le glaçage chocolat au lait noisette.

## Belcolade Lait Origins Costa Rica 38

Chocolat d'origine Costa Rica avec 38% de cacao

### Profil aromatique :

Boisé, Olive, lait cuit et cacao pur.

### Fluidité :

- Une fluidité idéale pour vos réaliser des moulages, pâtisseries et bonbons.
- A la vanille naturelle, sans lécithine de soja, 100% pur beurre de cacao.
- Tempérage : fondre à 48-50ºC, refroidir à 26-27ºC, travailler à 28-29ºC

***Disponible en sac de 1kg et 15 kg, DLUO de 18 mois***

# Le Centre d'Expertise,

## lieu d'échanges et de créativité avec nos clients

Le 15 avril dernier, nous avons ouvert le Centre d'Expertise Puratos, situé aux Sorinières près de Nantes. Dès la semaine suivante nous avons accueilli près de 70 clients qui s'étaient inscrits à la Démonstration « Le Chocolat par Stéphane Leroux », MOF Pâtissier et ce fut un grand succès.

Depuis de nombreux stages ont eu lieu dont celui du Wedding Cake qui incite à la créativité de nos clients.

*Pour découvrir les prochains stages, connectez-vous sur www.puratos.fr, ouglet Stages & Evènements.*

**www.puratos.fr**

**PatisFrance - Puratos**
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*